

Rhabarber-Marzipan Wähe

Im Garten kann ich jetzt Rhabarber ernten. Ich mag ihre Säure und kombiniere sie mit Mandeln und Marzipan.

Zutaten

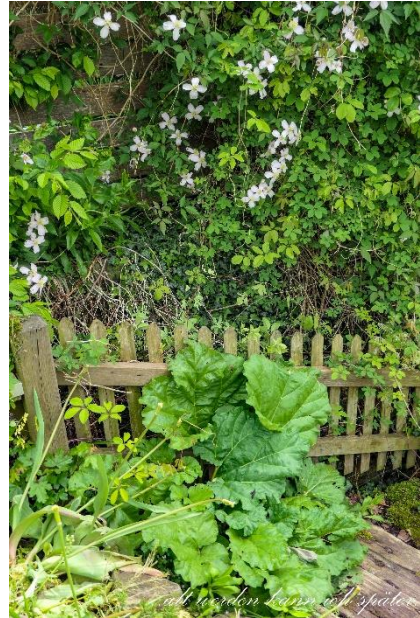
1 Blätterteig ausgerollt, Ø 32 cm
500 g Rhabarber, in Würfel geschnitten
200 g gemahlene, geschälte Mandeln
80 g Zucker

Marzipankugeln

300 g Mandelmasse (nicht Marzipan)
50 g Mandelscheiben

Guss

4 dl Vollrahm
4 Eier
150 g Zucker
abgeriebene Schale von einer Zitrone



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad aufheizen.

Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Teig in eine Quiche-Form legen. Boden mit einer Gabel einstechen. Die gemahlene, geschälte Mandeln darauf verteilen und 80 g Zucker darüber streuen. Rhabarber auf den Mandeln und dem Zucker verteilen.

Marzipan in Kugeln in der Grösse von Truffes-Pralinen formen und in den Mandelsplittern wenden. Kugeln auf der Wähe verteilen.

Zutaten für den Guss verquirlen. Masse über Rhabarber giessen.

20 Minuten Umluft, 200 Grad, backen und zusätzlich 10 Minuten mit starker Unterhitze weiterbacken, damit der Boden knusprig wird.

